

## SASSAIA “Gigi”



**Vino:** Cortese Spumante

**Annata:** 2020

**Vigneto:** Gigi

**Vendemmia:** Settembre 2020

**Brix al raccolto:** 20

**Alcool:** 12.5%

**pH:** 3.25

**AT (acidità totale):** 6.50 g/l

**Fermentazione:** Fermentazione alcolica e seconda fermentazione in serbatoi di acciaio.

**Invecchiamento:** Affinato con lieviti per sei mesi prima dell'imbotigliamento.

**Aromi:** Fiori bianchi, agrumi

**Sapore:** Limoni dolci, miele, pere

**Note di annata:** Questo “Cortese Spumante Brut di qualità” è un vino bianco mosso da grappoli di uva Cortese. La selezione è fatta a mano e fa parte della vendemmia anticipata per garantire il giusto equilibrio tra acidità e zucchero naturale per un Brut frizzante e fresco. Il vino subisce una seconda fermentazione in vasche di acciaio inox e la permanenza dei lieviti per sei mesi. Al palato, questo spumante è secco con note di limone, pera e fiori bianchi. Servire a 7-13°C.

SASSAIA®